



SILKREAM

シルクcream 阪急三番街店

MENU レシピ集①

(2020年1月現在)

SHARE THE SOFT CREAM
MAKING

シヨコラスペシャルテ

Recipe

【材料】

- チョコムース※…20g ■ダークチェリー…2個
- トッピングソースラズベリー…3g ■スポンジケーキ…5個
- フロズンホイップ…50g ■苺(1/8スライス)…1切
- 冷凍ミックスベリー…2個 ■ラズベリーソース…5g
- コーンフレーク…10g ■苺(1/2カット)…4切
- 缶詰ブルーベリー…25g ■SSM北海道…100g
- クレミアザショコラ…100g
- コーティングソースチョコレート…10g
- クリスタルパールダーク…10個 ■棒チョコ菓子…適宜
- 金粉…0.003g ■チョコラングドシャコーン…1個
- 粉糖…少量

【作り方】

チョコムースを容器の底に20g入れ、その上にダークチェリーを2粒置き、上からラズベリーソースをかけます。スポンジケーキで蓋をして容器に沿ってぐるりとホイップを1周し、ホイップの上に8等分にスライスした苺を断面が見えるように容器に貼り付けます。スポンジケーキの上に冷凍ミックスベリーを2個(赤と黒)置き、上からラズベリーソースをかけます。コーンフレークで蓋をして、再び容器に沿ってぐるりとホイップを1周し、ホイップの上に1/2にカットした苺を綺麗に置いていきます。次にその内側にホイップをぐるりと巻き、ブルーベリーを置いていきます。SSM北海道を小さく巻き、それを覆い隠すようにその上にクレミアザショコラを大きく巻きまわります。クレミアザショコラの上からコーティングソースチョコレートをつまみかけ、クリスタルパールダークと棒チョコ菓子を飾り、金粉をかけます。粉糖を掛けたチョコラングドシャコーンを挿して完成です。

※チョコムース(仕込)

- ①牛乳300gを沸騰するまで温めます。
- ②沸騰したらチョコムースの素240gに入れ混ぜます。



苺のパルフェ

Recipe

【材料】

- トッピングソースストロベリー…10g
- ラズベリー…1個
- ホワイトチョココーンフレーク※…5g
- コーンフレーク…5g
- SSM北海道…100g ■苺(1/2カット)…15切
- ホイップ…10g ■ミント…1個
- トッピングソースストロベリー…5g

【作り方】

トッピングソースストロベリー10gを入れます。冷凍ラズベリー1個をつぶして入れ、ホワイトチョココーンフレーク5g、コーンフレーク5gを入れます。SSM北海道100gを巻き、苺半割6切を1段目にはさみこむように入れ、苺半割5切を2段目にはさみこむように入れます。ホイップを10gしぼり、苺半割4切をホイップが見えないように置きます。トッピングソースストロベリー5gをてっぺんからかけ、ミントを白い所に飾ります。

※ホワイトチョココーンフレーク(仕込)

- ①ホワイトチョコ200gを湯煎で溶かします。
- ②大きめのボウルで①とコーンフレーク150gを絡めます。
- ③クッキングシートに広げ、冷蔵庫で冷やし固めます。



苺とベリーのモンブランパルフェ

Recipe

【材料】

- 牛乳寒天…30g ■ベリームース※…30g
- 苺1/2カット(1粒8スライス)…1.5切
- ホワイトチョココーンフレーク※…5g
- ピスタチオクリーム※…20g
- SSM北海道とJP福岡あまおう®苺のミックス…100g
- ベリーモンブランクリーム※…20g ■苺…1粒
- 刻みピスタチオ(ロースト)※…0.1g ■粉糖…0.1g

【作り方】

牛乳寒天をグラスに入れ、ベリームースを外側につけるようにして絞ります。スライスした苺をふちに貼り付け(余った分は苺の端の部分を中心にできるようにします)、ホワイトチョココーンフレークを割り(1cm位)外から見えない様に入れます。ピスタチオクリームを外側につくように一面に絞り、SSM北海道とJP福岡あまおう®苺のミックスを盛ります。ベリーモンブランクリームをソフトクリームが見えないように絞り、苺を盛り付けます。苺の下に刻みピスタチオ(ロースト)をかけ、粉糖を全体的にかけます。

※ベリームース(仕込)

- ①ベリームース(デザートフィリング真赤なベリー)150gをボウルに入れ湯煎をします。
- ②温まったらグラニュー糖20gを入れて溶かします。
- ③そこに粉ゼラチン5gを少量ずつ入れ、ホイッパーで混和します。(ゼラチンが固まらないように注意してください!)
- ④粗熱を取りフロズンホイップ130gを3回に分けながらゴムベラで混和させます。
- ⑤タッパーに入れ冷蔵庫で冷やし固めます。
- ⑥固まったら絞り袋に入れておきます。

※ホワイトチョココーンフレーク(仕込)

- ①ホワイトチョコ200gを湯煎で溶かします。
- ②大きめのボウルで①とコーンフレーク150gを絡めます。
- ③クッキングシートに広げ、冷蔵庫で冷やし固めます。

※ピスタチオクリーム(仕込)

- ①ボウルにピスタチオペースト70gと生クリーム(35%)50gを入れ、ハンドミキサーでよく混ぜます。
- ②①にフロズンホイップ250gを少量ずつ入れゴムベラで切るように混ぜます。

※ベリーモンブランクリーム(仕込)

- ①ベリームース(デザートフィリング真赤なベリー)80gをこします。
- ②そこにホイップ100gを数回に分けて入れて、ゴムベラで切るように混ぜます。

※刻みピスタチオのロースト(仕込)

- ①オーブンを160℃に予熱します。
- ②あたためたオーブンでピスタチオを5分間焼き、途中焦げないように混ぜます。



コーヒーゼリーのモカパルフェ

Recipe

【材料】

- コーヒーゼリー※…60g
- フロズンホイップ…15g
- アーモンドキャラメルゼ※…20g
- キャラメルバナナコッタ※…40g
- チョコクランチ…3g
- SSMモカ…100g
- カカオニブ…0.5g

【作り方】

グラスにコーヒーゼリーを前もって仕込んでおきます。ホイップを薄く絞り、キャラメルゼを細かく(5mm位)割りいれます。キャラメルバナナコッタを入れ、チョコクランチをグラスのふちに入れます。クラッシュをしたコーヒーゼリーを入れ、滑り止め用のフロズンホイップを外から見えないように真ん中に絞り、SSMモカを盛ります。正面から見て左下にフロズンホイップを絞り、ホイップとソフトの間にカカオニブをかけます。アーモンドキャラメルゼをソフトクリーム右奥側にさします。

※キャラメルバナナコッタ(仕込)

- ①クレミアザキャラメル300gを湯煎で溶かします。
- ②別の容器でゼラチン5gをお湯150gで溶かします。
- ③①に②を入れて混ぜます。
- ④容器に移して冷やし固めます。

※アーモンドキャラメルゼ(仕込)

- ①スライスアーモンド150gを170℃に予熱したオーブンで15分焼きます。途中でアーモンドの様子を見ながら混ぜます。
- ②鍋にグラニュー糖200gを入れ濃いきつね色の液体状になるまで煮詰めます。途中、鍋を動かして全体に火を入れます。
- ③濃いきつね色になったら火からおろし、バター20gを入れ半半まで溶けたら①のアーモンドスライスを入れ手早く混ぜます。
- ④クッキングシートに落とし、ゴムベラで手早く薄く伸ばします。すぐ固まるので注意してください!

※コーヒーゼリー(仕込)

- ①鍋にコーヒー200gを入れあたため、グラニュー糖30gを入れ溶かします。
- ②混ぜ終わったら、ボウルに移し粉ゼラチン7gを入れ混和します。
- ③前仕込み分は、ディスペンサーに入れグラスに仕込みます。
- ④残りは容器に入れ、固まったら、フォークで細かくクラッシュします。





SILKREAM

シルククリーム 阪急三番街店

MENU レシピ集②

(2020年1月現在)

SHARE THE SOFT CREAM
MAKAM

林檎のモンブランパルフェ

Recipe

【材料】

- ヨーグルトムース※…30g ■デザートフィリングりんご…15g
- 角切りりんご…15g ■アーモンドキャラメリゼ※…5g
- SSM北海道…100g ■シナモン…0.2g
- りんごモンブランクリーム※…30g ■りんごスライス…3枚(8g)
- ホワイトチョココンフレーク※…10g ■セルフィーユ…1個

【作り方】

グラスにヨーグルトムースを入れ、DFりんごをグラスの外側中心に入れます。角切りりんごを水を切って全体的に敷き詰めます。アーモンドキャラメリゼを砕き入れ、SSM北海道を縦長意識で盛り、シナモンを適量、全体的にかけます。りんごモンブランクリームをソフトに巻きつけ、トップにシナモンを少量かけます。スライスりんごを3枚スライドして右側にさし、ホワイトチョココンフレークを左側に盛りつけ、大きめセルフィーユを飾ります。

※りんごモンブランクリーム(仕込)

- ①デザートフィリングりんご70gをざるを使って濾します。
- ②濾したりんごソースにフローズンホイップ100gを少量ずつ入れてゴムべらで切るように混ぜます。

※ヨーグルトムース(仕込)

- ①鍋に牛乳100gを入れ沸騰直前まであたため、グラニュー糖25gを入れ混和し、粉ゼラチン5gを少量ずつ入れよく混和します。
- ②粗熱がとれた①にヨーグルト100gを入れゴムべらで混和します。
- ③フローズンホイップ100gを少量ずつ入れ、切るように混和します。
- ④最後にレモンジュース15gを入れ混ぜ合わせたら、容器に移し冷やし固めます。

※アーモンドキャラメリゼ(仕込)

- ①スライスアーモンド150gを170℃に余熱したオーブンで15分焼き、途中でアーモンドの様子を見ながら混ぜます。
- ②鍋にグラニュー糖200gを入れ濃いきつね色の液体状になるまで煮詰めます。途中、鍋を動かし全体に火をいれます。
- ③濃いきつね色になったら火からおろし、バター20gを入れ半分溶けたら①のアーモンドスライスを入れ手早く混ぜます。
- ④クッキングシートに落とし、ゴムべらで手早く薄く伸ばします。すぐ固まるので注意してください!

※ホワイトチョココンフレーク(仕込)

- ①ホワイトチョコ200gを湯煎で溶かします。
- ②大きめのボウルで①とコンフレーク150gを絡めます。
- ③クッキングシートに広げ、冷蔵庫で冷やし固めます。



ストロベリーショコラ

Recipe

【材料】

- チョコムース※…20g
- トッピングソーススズベリー…8g
- ラング・ショコラングクラッシュ…15g
- JP福岡あまおう®苺…100g
- トッピングソースチョコレート…3g
- 苺(1/2カット)…6切 ■粉糖…少々
- パールチョコ…4個
- セルフィーユ…1個

【作り方】

チョコムースをグラスに入れ冷やして固めます。トッピングソーススズベリーをかけ、ラング・ショコラングクラッシュを入れます。JP福岡あまおう®苺を巻き、トッピングソースチョコレートをかけます。苺を表面が下に向くように置き、苺に粉糖をまんべんなくふります。パールチョコをトッピングし、セルフィーユを飾ります。

※チョコムース(仕込)

- ①牛乳300gを沸騰するまで温めます。
- ②沸騰したらチョコムースの素240gを入れ混ぜます。



ティラミスパルフェ

Recipe

【材料】

- ココアパウダー…少々 ■スポンジ…4個
- コーヒー…10g ■ティラミスクリーム※…35g
- SSM北海道…100g ■スポンジ…6個
- コーヒー…10g ■ティラミスクリーム※…45g
- ココアパウダー…少々 ■ミント…1個

【作り方】

グラスにココアパウダーを少々ふるい入れます。スポンジを入れ、コーヒーをスポンジに浸します。ティラミスクリームを入れ、SSM北海道を巻き、スポンジを入れます。コーヒーをスポンジに浸し、ティラミスクリームを平らになるよう入れます。ココアパウダー少々をふるい、ミントを飾ります。

※ティラミスクリーム(仕込)

- ①マスカルポーネ500gをボウルに入れます。
- ②①にカスタードクリーム400g入れ混ぜます。



和風抹茶パルフェ

Recipe

【材料】

- 抹茶バナナコッタ※…40g ■黒蜜…10g
- コンフレーク…10g ■スポンジ…4個
- SSM特撰抹茶…100g ■あずき…25g
- 白玉…2個 ■黒蜜…3g ■きな粉…2g
- 苺(1/4カット)…2切 ■カスタードワッフルチップ…1個
- 抹茶パウダー…1g ■ミント…1個

【作り方】

抹茶バナナコッタを前もって仕込みます。黒蜜を入れ、コンフレークを入れます。スポンジを入れ、SSM特撰抹茶を巻き、黒蜜をかけます。あずき、白玉、苺をトッピングし、きな粉をかけます。カスタードワッフルチップに抹茶パウダーをかけ飾り、ミントを添えます。

※抹茶バナナコッタ(仕込)

- ①お鍋に水140g、牛乳100gを入れ沸騰させます。
- ②バナナコッタの茶70g、抹茶パウダー10g、グラニュー糖10gをボウルに入れ混ぜます。
- ③②に沸騰した水、牛乳を入れ混ぜ合わせます。





SILKREAM

シルククリーム 阪急三番街店

MENU レシピ集③

(2020年1月現在)

SHARE THE SOFT CREAM

シトラスグラノーラ

Recipe

【材料】

- グラノーラコーン…1個
- SSM北海道…100g
- 自家製オレンジヨーグルトソース…8g
- オレンジ(1/16カット)…2切
- レッドグレープフルーツ(1/16カット)…2切
- 苺(1/2カット)…2切 ■ミント…1個

【作り方】

グラノーラコーンにSSM北海道を巻き、オレンジヨーグルトソースをかけます。オレンジカット、レッドグレープフルーツカット、苺カットを盛り付け、ミントを添えます。

※オレンジヨーグルトソース(仕込)

①ごほう果樹園オレンジ100gにヨーグルト200gを混ぜ合わせます。



キャラメルバナナグラノーラ

Recipe

【材料】

- グラノーラコーン…1個 ■SSM北海道…100g
- コーティングソース焦がしキャラメル…3g
- バナナスライス…20g ■乱切りバナナ…40g
- ミント…1個 ■ココアパウダー…0.5g
- カカオニブ…0.5g

【作り方】

グラノーラコーンにSSM北海道を巻き、コーティングソース焦がしキャラメルを全体的にまんべんなくかけます。バナナスライスと共に、乱切りバナナを手前に飾り、上からまんべんなくココアパウダーをかけます。カカオニブを少量かけて、ミントを添えます。



ストロベリーグラノーラ

Recipe

【材料】

- グラノーラコーン…1個
- JP福岡あまおう®苺…100g
- 自家製苺ヨーグルトソース※…8g
- 苺(1/4カット)…8切
- 苺(スライス)…1個 ■ミント…1個

【作り方】

グラノーラコーンにJP福岡あまおう®苺を巻き、苺(横スライスカット、十字カット)を盛り付けます。仕上げの自家製苺ヨーグルトソースをかけ、ミントを添えます。

※苺ヨーグルトソース(仕込)

①トッピングソースストロベリー100gにヨーグルト200gを混ぜ合わせます。



タピオカティーパルフェ

Recipe

【材料】

- 黒みつ…8g ■紅茶ゼリー※…35g
- ナタデココ…4g ■黒糖ブラックタピオカ※…4g
- ラング・チョコラングクラッシュ…10g
- 紅茶パウダー(少量)…0.1g
- クレミア…100g
- 黒糖ブラックタピオカ…20g ■黒みつ…3g
- チョコラング2ピース(チョコラング1個を砕く)…1個
- セルフイーユ(少量)…1個

【作り方】

グラスの底に黒みつを注ぎ、紅茶ゼリーを入れます。その上にナタデココと黒糖ブラックタピオカを置きます。ラング・チョコラングクラッシュを敷き、紅茶パウダーを少量かけます。クレミアを抽出し、その湯に黒糖ブラックタピオカと紅茶ゼリーを添えます。上から黒みつをかけ、後ろにチョコラングピースを2つかざり、セルフイーユを添えて完成です。

※紅茶ゼリー(仕込)

①ゼラチンパウダー7gとグラニュー糖25gをよく混ぜます。沸騰させたストレートティー250gを入れてしっかり攪拌します。粗熱が取れたら容器に入れて冷蔵庫で固めます。

※黒糖ブラックタピオカ(仕込)

①鍋いっぱい水に張り、温めます。沸騰したら冷凍ブラックタピオカ100gを投入して10分煮ます。10分経ったら水を減らして、タピオカの重量の1/4の黒みつ(25g)を入れてさらに煮ます。煮終わったら水を切ってタッパーに移して保管します。



タピオカミルクティー

Recipe

【材料】

- 黒みつ…8g
- 黒糖ブラックタピオカ※…80g
- ブラックティー…40g
- 牛乳…150g

【作り方】

黒みつをカップの内側にスネーキングします。黒糖ブラックタピオカを入れ、キューブアイスを入れます。ブラックティーと牛乳を注いで完成です。

※黒糖ブラックタピオカ(仕込)

①鍋いっぱい水に張り、温めます。沸騰したら冷凍ブラックタピオカ100gを投入して10分煮ます。10分経ったら水を減らして、タピオカの重量の1/4の黒みつ(25g)を入れてさらに煮ます。煮終わったら水を切ってタッパーに移して保管します。



タピオカオレンジスパークリング

Recipe

【材料】

- 黒糖ブラックタピオカ※…40g
- 果肉入りドリンクベースオレンジ…40g
- EBオレンジジュース…120g
- 炭酸水…60g

【作り方】

カップに黒糖ブラックタピオカとドリンクベースを入れ、キューブアイスを入れます。オレンジジュースと炭酸水を注いで完成です。

※黒糖ブラックタピオカ(仕込)

①鍋いっぱい水に張り、温めます。沸騰したら冷凍ブラックタピオカ100gを投入して10分煮ます。10分経ったら水を減らして、タピオカの重量の1/4の黒みつ(25g)を入れてさらに煮ます。煮終わったら水を切ってタッパーに移して保管します。

